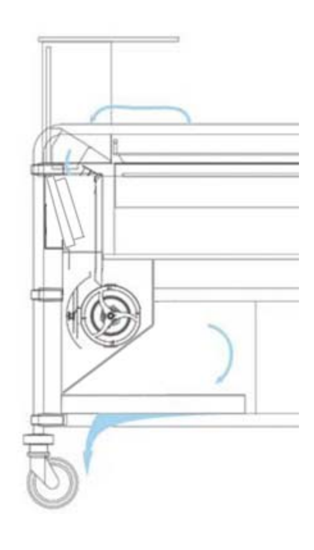




CE

acs ® 1600 O_3

Artikel-Nr. 91 14 01 41 warm / kalt
Artikel-Nr. 91 14 01 42 warm / warm
Artikel-Nr. 91 14 01 43 neutral / neutral
Artikel-Nr. 91 14 01 44 neutral / warm
Artikel-Nr. 91 14 01 45 neutral / kalt
Artikel-Nr. 91 14 01 79 für Rolling Buffet
Artikel-Nr. 91 14 01 80 kalt / kalt

- Mobiles Gerät mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe.
- air-cleaning-system acs ® mit patentierter Plasmatechnologie filtert Dämpfe und Wrasen geruchsneutral.
- acs ® ist ein geschütztes Markenzeichen der Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG

Die Abbildungen zeigen Bestückungsbeispiele, die nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein müssen.

Original-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2013-03-21



Rieber Professional. Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2012-07-10	Neuausgabe
2012-09-25	Sicherheitshinweise betreffs Feuchtigkeit; Diode Plasmagenerator reinigen
2013-01-17	Abgleich mit der Risikobeurteilung
2013-03-21	Abgleich zu acs 1100 d3 / 1500 d3

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

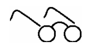
Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

2.2 Darstellungskonventionen im Text

. . . **Hervorhebung** . . . , ist ein Textfragment, das hervorgehoben werden soll

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

 *Siehe '. . . ' ,Querverweis wird so dargestellt*

Hinweise



ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.



Anwendertipp

▶ Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.3 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.



GEFAHR!

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.



WARNUNG!

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.



VORSICHT!

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

3.1 Benennung



1 2x Schrankfach mit je 8 Auflagesicken → Optionen: warm - kalt - neutral

2 Technikfach → Radialgebläse, Plasmagenerator

3 ‘Rolle mit Feststellbremse’ → Sichern Sie die Lage mit den vier Feststellbremsen.

4 Bedienelemente sowie Stromschlüsse für die Kochgeräte → beidseitig am Gerät

5 Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen

6 Hustenschutz-Aufsatz → inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe

7 Spritzschutz, 3-seitig

8 Kochgeräte → dieses Zubehör können Sie sich bedarfsgerecht zusammenstellen

Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker ist an der Rückseite des Produktes.

Kochgeräte

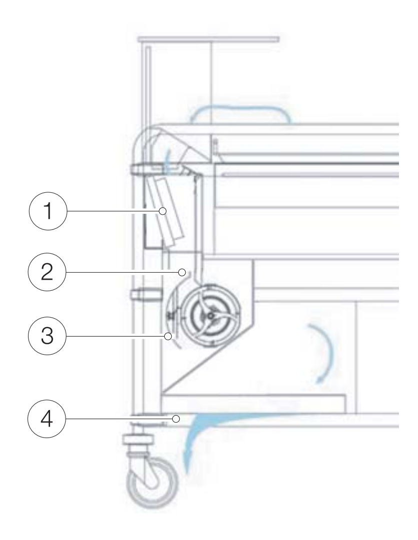


Anwendertipp

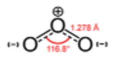
Nur maßgerecht passende Kochgeräte sind zulässig.

► Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Siehe Bild oben.

Absaugung und Umluftreinigung



1 Hochleistungs-Fettabscheider; 4 Stück
2 Fettauffangschalen, herausnehmbar; 4 Stück
3 Radialgebläse und Plasmagenerator; 2 Stück
4 Eisfink-Aktivkohlefilter; 4 Stück



Der **Plasmagenerator** wandelt Geruchsstoffe in geruchsneutrale Stoffe um. Ebenso werden Keime und geruchsverursachende Bakterien dabei abgetötet.

Aktivkohlefilter. Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen.

Hustenschutz-Aufsatz sowie 3-seitiger Spritzschutz

Varianten: Hustenschutz-Aufsatz mit Verbundsicherheitsglas

Varianten: 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl.
Option: Verbundsicherheitsglas

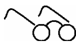


1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material aus Sicherheitsglas
2 EIN/AUS- Wippschalter für die Beleuchtung
3 3-seitiger Spritzschutz → abnehmbar zur Reinigung; Material Chromnickelstahl, optional Verbundsicherheitsglas

3.2 Technische Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz,
Leistungsaufnahme	Maximal 22 kW
Elektro-Anschluss	CEE-Stecker 32 A, circa 3 m Kabellänge Nur an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
Schrankfach zum Heizen	thermostatgeregelt von + 30 °C bis + 110 °C; Schrankfach optional beheizt mit 1 Heizelement pro Schrankfach 1/1, Heizleistung separat einstellbar
Schrankfach zum Kühlen	+ 2 °C bis + 10 °C, automatische Abtaufunktion, Kälteleistung 180 Watt bei VT -10 °C, Kältemittel R 134a
2x Schrankfach	8 Paar fugenlos tiefgezogene Auflagesicken, Abstand 37 mm, zur Aufnahme von GN-Behältern bis GN 1/1. Türen doppelwandig und selbstschließend. Hygienestandard H3. Getrennt regelbar. Bei Ausführung mit Schrankfach ‘trocken beheizbar’ kann so auch niedertemperaturgegart werden. Optionale Varianten: Artikel-Nr. 91 14 01 41 warm / kalt Artikel-Nr. 91 14 01 42 warm / warm Artikel-Nr. 91 14 01 43 neutral / neutral Artikel-Nr. 91 14 01 44 neutral / warm Artikel-Nr. 91 14 01 45 neutral / kalt Artikel-Nr. 91 14 01 79 für Rolling Buffet Artikel-Nr. 91 14 01 80 kalt / kalt
Zulässige Zuladung	maximal 120 kg
Schutzart	IP X4 gemäß DIN EN 60529 → Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. → Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
Elektrische Sicherung	Sicherungsautomat ist im Gerät
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1250 m^3 pro Stunde
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C
Gewicht	Circa 210 kg
3-seitiger Spritzschutz	Edelstahl. Verbundsicherheitsglas optional
Rostfreie Rollenausstattung	gemäß DIN 18867, Teil 8. Raddurchmesser 125 mm. 4 x Lenkrollen mit Feststeller
Außenmaße (L x B x H) circa	1745 x 850 x 1231 mm
Einstellnische (L x B x H) circa	1200 x 650 x 250 mm
Werkstoff	Edelstahl 18/10, WN 1.4301
Emissionsschalldruckpegell	$L_{pa} \leq 70$ dB(A)

4 Stoßecken. Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:



Siehe Typenschild, Katalog, Prospekt

Einweg-Verpackung, ‘Rampe stirnseitig’ zum Abladen von der Palette

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Zum neutralen, kalten oder warmen Transport, Bereithalten oder Ausgeben von Speisen im Haus.
- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte wie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind jeweils zu beachten.
- Das patentierte **air-cleaning-system** ® (acs ®) erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung wie Sicherheitsschuhe. Tragen Sie Schutzhandschuhe und vermeiden hiermit Verbrennungen an Händen und Armen im Bereich heißer Teile wie Heizung, heißer Geräteteile, Gegenstände und Speisen.
- FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Nur maßlich passende Geräte wie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms verwenden.
- Gerät bauseitig elektrisch absichern lassen.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs** ® sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.
- Jeglicher Eingriff in das Gerät ‘Plasmagenerator’ ist untersagt.
- Kein Gaskochgerät verwenden, das kann gefährlich sein.
- Nicht flambieren, das kann gefährlich sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten von beheizbaren Geräten fern, ansonsten kann Brand oder Explosion entstehen.
- Nicht zum Heizen des Raumes betreiben.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

5 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes.
Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt.
Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

5.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

5.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.

- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

5.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber).
  Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind. Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.

5.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- ➢ Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- ➢ Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.
- ➢ Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

5.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

5.6.1 Gefahren durch das Zubehör zum Kochen



WARNUNG!

Bei fehlerhafter Auswahl sowie Arbeitsausführung mit dem Zubehör zum Kochen bestehen vielfältige Gefahren.

- Verwenden Sie nur hierzu passendes Zubehör.
- Das Zubehör soll geometrisch passend sein, hierdurch in der Lage selbstsichernd sein.
- Halten Sie die Instruktionen der zugehörigen Anleitungen ein.

- **Anwendertipp.** Empfohlen werden die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.

Friteuse

- Verwenden Sie die Einlegemaske, die ein Rutschen im Systemträger verhindern.

5.6.2 Absaugung und Umluftreinigung

-  **WARNUNG!** Die Absaugung und Umluftreinigung des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage. Sorgen Sie stets für ausreichend Frischluft.

⚠ Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten



WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei fehlerhaftem Verhalten.



- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- Filter instruktionsgemäß reinigen, erneuern.

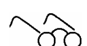
Brandgefahr



WARNUNG!

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.



Kapitel 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 24 ff.

5.6.3 Gefahren durch heiße Oberflächen



110 °C



WARNUNG!

Im beheizten Schrankfach kann man sich im Bereich der Heizung an bis zu 110 °C heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

5.6.4 Technikfach geschlossen halten



WARNUNG!

Rotierende Teile.

Vor dem Öffnen des Technikfaches

- ‘EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige’ ausschalten sowie
- Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen.
- Technikfach geschlossen halten.

- Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

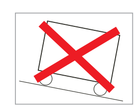
5.6.5 Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage

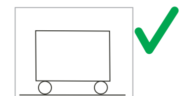


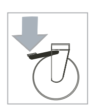
WARNUNG!

Beim Transport dieses circa 210 kg schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Beim Transport die Türen des ‘Schrankfaches’ verschlossen halten.
- Produkt nur auf gerader Fläche transportieren. Nie auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen, mindestens zwei.
- Transport nur mittels den Rollen zulässig.
- Sichern Sie das Produkt **stets** gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den vier ‘Feststellbremsen’.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.







- **ACHTUNG.** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die ‘Rollen mit Feststellbremse’ beschädigt werden.

- **ACHTUNG.** Verwenden Sie beim Transport von der Palette die mitgelieferte stirnseitige Rampe, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden. Mindestens zwei Personen sind erforderlich.

5.6.6 Gefahren durch Elektrizität



WARNUNG!

Elektrogefahren bei fehlerhaftem elektrischen Anschluss möglich.

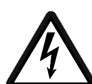
- Prüfen Sie die Netzspannung, Stromart und Anschlussleistung. Kontrollieren Sie die Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Typenschild.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.



WARNUNG!

Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich.

- Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss entsprechend der Leistungsaufnahme der Module dimensioniert sein.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.

5.6.7 Störung nach Stromunterbrechung möglich



WARNUNG!

Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- Anschließend die Geräte wieder einschalten.

5.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Dieses elektrische Gerät nur an einer Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Sicherungsautomat ist im Gerät.
- Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon ®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%).
- Schalter zur Anwesenheitskontrolle der Eisfink-Aktivkohlefilter
- Beim Öffnen des Technikfaches wird der Plasmagenerator stromfrei geschaltet

5.6.9 Produktkennzeichnung

⚠ Allgemein

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Das Technikfach ist gekennzeichnet. 
- Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, am Gestell, sind ebenfalls diese Markierungen.
- ‘Eisfink-Aktivkohlefilter, Bestell-Nr. 91700513’ und Symbol für „Vor Nässe schützen“, Hausmüll
- ’⚠ **WARNUNG**. Nur mit korrekt montierten Original-Filterkomponenten von Eisfink verwenden. ’
- ‘⚠ **WARNUNG!** Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.’
- ‘Filterbereich täglich reinigen’.
- Das Schrankfach ‘trocken beheizbar’ (Option) sowie das Schrankfach zum Kühlen (Option) ist jeweils mit einem Piktogramm gekennzeichnet.

		
Absaugung	Kühlung	Heizung

⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach



 **WARNUNG**

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden

- ▶ Aktivkohlefilter von Eisfink verwenden.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.

5.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

Erfüllung von Normen und Vorgaben

- VDI-Richtlinie 2052 Raumlufttechnische Anlagen. Das Absaugsystem des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.

5.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

- ➢ Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, hierzu den elektrischen Anschlussstecker lösen.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

- ➢ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- ➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.



Anwendertipp

- Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmen internen Betriebsanweisung.
- Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

⚠ Erste Hilfe bei unerklärlichen Schleimhautreizungen, verstärkter Hustenreiz



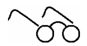
WARNUNG!



Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz

Möglicherweise wurden keine Original-Filter von Eisfink verwendet. Möglicherweise wurden Filter fehlerhaft montiert. Möglicherweise wurde die Umluftzirkulation gestört, möglicherweise wurde ein Gegenstand auf dem Filter im Technikfach abgelegt.

- Beheben Sie den möglicherweise fehlerhaften Zustand.
- Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.



Kapitel ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 24 ff.

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen für die vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

6.1.3 Gerät von der Palette abladen



WARNUNG!

Schweres Gerät, 210 kg.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- Verwenden Sie beim Transport von der Palette die mitgelieferte stirnseitige Rampe.
- Nur hierfür unterwiesene Personen sind zulässig.

- **Anwendertipp.** Das Gerät mit zumindest 2 Personen von der Palette abladen.
- **ACHTUNG.** Nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden.

6.1.4 Hinweis zum Verpackungsmaterial

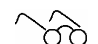
Einweg-Verpackung. Palette sowie stirnseitige Rampe

Für weiteren Transport könnten Sie die Palette sowie die stirnseitige Rampe benötigen.

- Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.
- Entscheiden Sie: Palette, stirnseitige Rampe sowie Profile zum Schutz der Rollen aufbewahren für späteren Transport?

6.1.5 Gerät reinigen

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
  Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.



Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 24

6.2 Inbetriebnahme

Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

Die mechanischen Aufstellbedingungen einhalten

- Achten Sie darauf, dass der Aufstellplatz waagerecht ist.
- Sichern Sie die Rollen mit den ‘Feststellbremsen’ gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand zu Wänden, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen sich niemand die Finger, Kleidung etc. einklemmt.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden.

 **Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten**



WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung. Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten.

- Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand sind möglich. Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung. Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart.
- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild eingehalten werden.
- Dieses elektrische Gerät nur an einer Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.
- Beachten Sie die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

7 Gebrauch

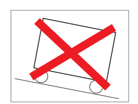
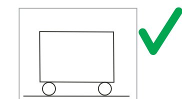
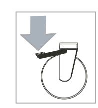
7.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.
- Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden.

⚠ Gefahren beim Transport sowie durch instabile Lage vermeiden

- ⚠ **WARNUNG!** Beim Transport dieses circa 210 kg schweren Produktes bestehen vielfältige Gefahren. Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren mit mindestens 2 Personen. Sichern Sie die Lage stets mit den vier ‘Feststellbremsen’. Beim Transport die Türen der ‘Schrankfächer’ verschlossen halten. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat, ansonsten können Gegenstände wie Kochgeschirr herabfallen.

- **ACHTUNG.** Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

⚠ Verbrennungsgefahr sowie Brandgefahr im Bereich des beheizten Schrankfaches vermeiden

- ⚠ **WARNUNG!** Verbrennungsgefahr. Brandgefahr. Tragen Sie Schutzhandschuhe im Bereich heißer Teile. Halten Sie Unbefugte fern. Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie brennbare Stoffe fern.

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

- ⚠ **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.** Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter. Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

⚠ Technikfach geschlossen halten

- ⚠ **Rotierende Teile. Stromschlaggefahr.** Halten Sie das Technikfach verschlossen. Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten..

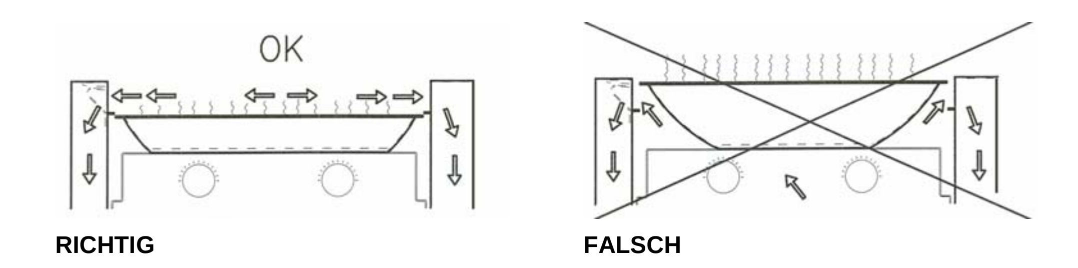
⚠ Abstand halten

- Halten Sie am Produkt umlaufend mindestens 5 cm Abstand ein.

⚠ Regeln beim Einsatz der Friteuse einhalten

- Nur eine Friteuse pro Produkt verwenden, ansonsten können Gerüche entstehen.
- Verwenden Sie für die Friteuse eine Einlegemaske (EM AST FT 6), die ein Verrutschen im Systemträger verhindert.

7.2 Anwendertipp betreff Absaugung der Dämpfe und Wasen



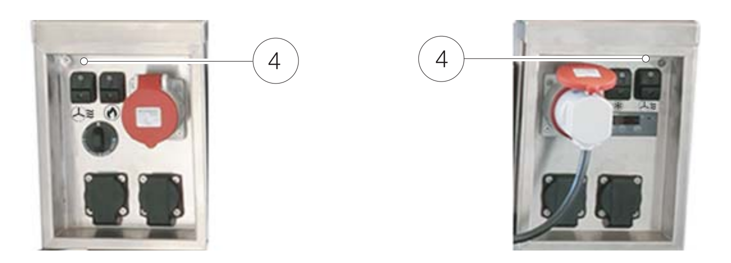
RICHTIG **FALSCH**

- **Anwendertipp.** Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung bei der Auswahl der Kochgeräte.

7.3 Absaugung mit Umluftreinigung einschalten



1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen
2 EIN/AUS- Wippschalter für die Beleuchtung
3 Spritzschutz



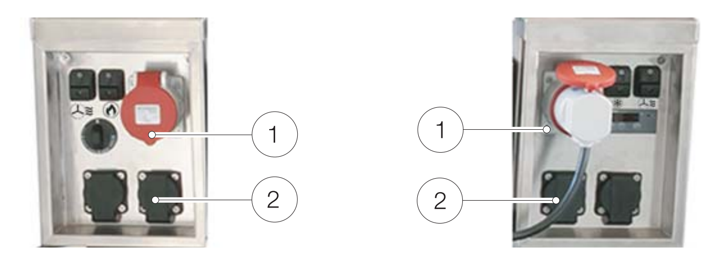
4 EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand der Absaugung



Anwendertipp

- Wir empfehlen, die **Absaugung nach Beendigung des Kochvorganges** noch **10 Minuten nachlaufen** zu **lassen**, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

7.4 Kochgeräte (Zubehör) elektrisch einschalten

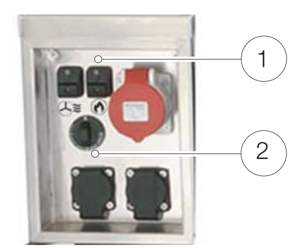


1 400 V — CEE-Steckdose, 2 Stück
2 230 V — Schutzkontakt-Steckdose, 4 Stück

➢ Schalten Sie das Gerät am ‘Wippschalter mit Leuchtanzeige’ auf EIN.
  ▌ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

7.5 Schrankfach ‘trocken beheizbar’ (Option)

Ein Schrankfach, dass ‘trocken beheizbar’ ist, erkennt man an der Anordnung des ‘Drehreglers zur Heizungsregulierung’, also mittig links oder rechts; desweiteren am Piktogramm am Schrankfach.





1 EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand
2 ‘Drehregler zur Heizungsregulierung’ → Temperatur einstellbar von +20 °C bis +90 °C

➢ Schalten Sie das Gerät am Drucktastenschalter auf EIN.
  ▌ Grüne Kontrollleuchte leuchtet.
➢ Stellen Sie am ‘Drehregler zur Heizungsregulierung’ die gewünschte Leistung ein.
  ▌ Circa **45 Minuten** Aufheizzeit sind erforderlich.





WARNUNG!

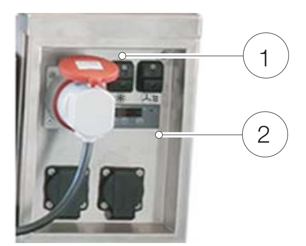
Beim Hantieren im Bereich des heißen Schrankfaches kann man sich an bis zu 110 °C heißen Oberflächen verletzen.

- ▶ Tragen Sie möglichst Schutzhandschuhe.
- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.

7.6 Schrankfach zum Kühlen (Option)

Ein Schrankfach, dass ‘kühlbar’ ist, erkennt man an der Anordnung des ‘Bedien- und Anzeigegerätes für Kühlung, also mittig links oder rechts; desweiteren am Piktogramm am Schrankfach.





1 EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige → signalisiert den Betriebszustand
2 Bedien- und Anzeigegerät für Kühlung → Temperatur einstellbar von +2 °C bis +10 °C

Das Schrankfach ist zum Kühlen geeignet, individuell regelbar.

Das Display zeigt bei elektrischen Anschluss die momentane Temperatur an.

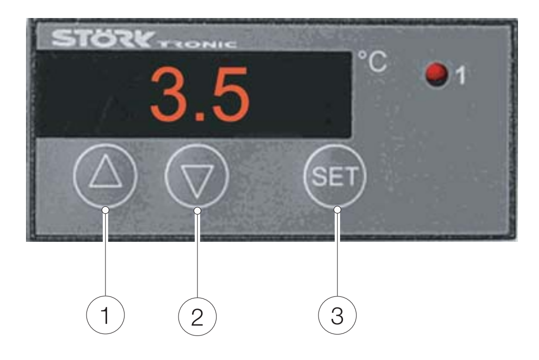
Gewünschte Temperatur einstellen

➢ Drücken Sie die SET-Taste.

▌ Das Display zeigt die gewünschte Temperatur an.

➢ Halten Sie die SET-Taste gedrückt und stellen Sie mithilfe der Pfeil-Tasten (1) und (2) die gewünschte Temperatur ein.

▌ Die rechte obere Leuchtdiode zeigt, ob die Kühlmaschine läuft.



1 Pfeil-Taste: Temperatur erhöhen
2 Pfeil-Taste: Temperatur verringern
3 SET-Taste

7.7 Hustenschutz-Aufsatz sowie 3-seitiger Spritzschutz

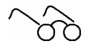


1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material Verbundsicherheitsglas
2 EIN/AUS- Wippschalter für die Beleuchtung
3 Spritzschutz

➢ **ACHTUNG.** Achten Sie darauf, dass die Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen nicht zerkratzt wird.

7.8 Nach der Benutzung das Gerät reinigen

➢ ⚠ **Brandgefahr!** Reinigen Sie die Fettauffangschalen täglich hinreichend. Reinigen Sie das Gerät instruktionsgemäß.

 *Siehe 'Reinigung, Wartung und Pflege', Seite 24*

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Vermeiden Sie Verbrennungen, Brandgefahr





WARNUNG!

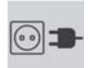
Im Bereich der Heizung und des Umfeldes kann man sich an den heißen Oberflächen an Händen und Armen verbrennen.

- Lassen Sie das heiße Gerät sich vorab abkühlen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe.
- Halten Sie Unbefugte fern.
- Halten Sie brennbare Stoffe fern.
- Reinigen Sie die Fettauffangschalen täglich hinreichend.



Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität





WARNUNG!

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [1] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

[1] Quelle: Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV A3

8.2 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Beachten Sie beispielsweise ‚Nicht spülmaschinengeeignet' oder ‚Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen'.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- Halten Sie die Instruktionen laut Gerätkennzeichnung ein.

8.3 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

- ⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Entfernen Sie regelmäßig Schmutz- und Kalkablagerungen.



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.



Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.
  - Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.4 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt werden.

▶ Reinigen Sie das Gerät mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.5 Dichtungen der Schrank- sowie Technikfächer reinigen

➢ Verschmutzte Dichtung reinigen. Zum Reinigen eignet sich eine **heiße**, **milde** Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.6 Spritzschutz sowie Ablagefläche reinigen



1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material Verbundsicherheitsglas
2 Spritzschutz, herausnehmbar

➢ **ACHTUNG.** Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen, ansonsten können diese beschädigt werden.

8.7 Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten reinigen

Demontage

Linke Seite, Beispiel



Hochleistungs-Fettabscheider



Filtermatte; Bestell-Nr. **91700515**



Fettauffangschale

- Entnehmen Sie den Spritzschutz, 3-seitig.
- **Anwendertipp.** Achten Sie auf die Anordnung der Teile. Die Montage gelingt Ihnen dann umso leichter.
- Entnehmen Sie die jeweils 2x Hochleistungs-Fettabscheider je Seite.
- Entnehmen Sie jeweils 1x Filtermatte je Geräteseite. Verbrauchte Filtermatte erneuern, gehört in den Hausmüll.
- Entnehmen Sie jeweils 2x Fettauffangschale je Seite.

Hinweise zur Reinigung

Die Reinigungsintervalle richten sich nach der Intensität der Benutzung.

- **Anwendertipp.** Wir empfehlen eine zumindest tägliche Reinigung nach dem Gebrauch.
- **Brandgefahr!** Fettauffangschalen täglich reinigen.
- Die Hochleistungs-Fettabscheider sowie Fettauffangschalen reinigen mit fettlöslichem Reinigungsmittel, gründlich spülen und danach vollständig trocknen. Die Teile sind spülmaschinentauglich.

Hinweise zur Montage

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, also am Gestell des Produktes, sind ebenfalls diese Markierungen.

Das Bild zeigt beispielhaft die rechte Seite aus Bedienersicht.

Rechte Seite

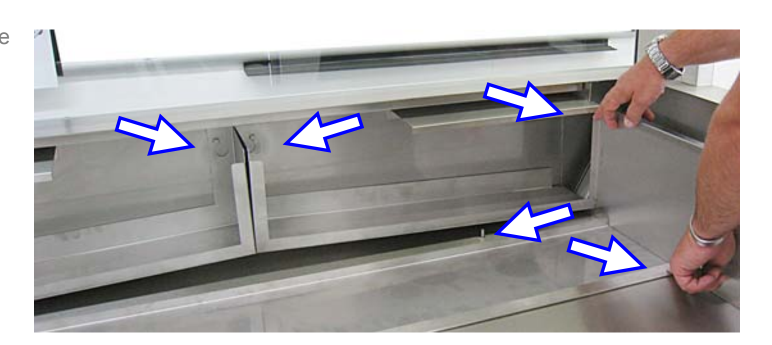


Bestell-Nr. **72519847** Bestell-Nr. **72519845**

- Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.
- **Brandgefahr!** Hochleistungs-Fettabscheider korrekt montieren.
- Fügen Sie die Fettauffangschalen ein.
- Fügen Sie die (trockene, unverbrauchte) Filtermatte ein. Die Sichtseite ist blau.
- Fügen Sie den Fettabscheider mit **1 Punkt-Noppe** ein, danach den mit **3 Punkt-Noppen**.

8.8 Luftkanäle inspizieren und bedarfsweise reinigen

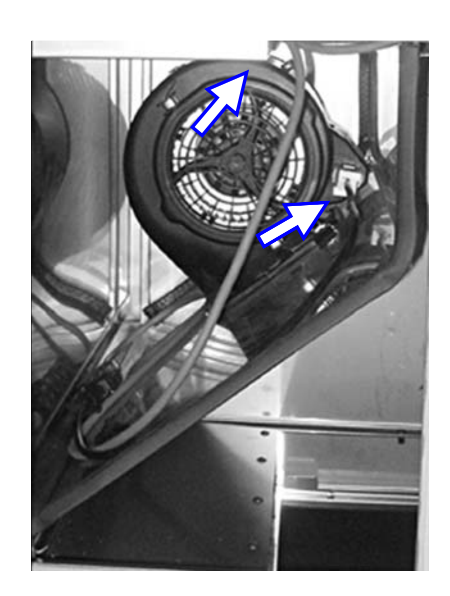
Luftkanäle

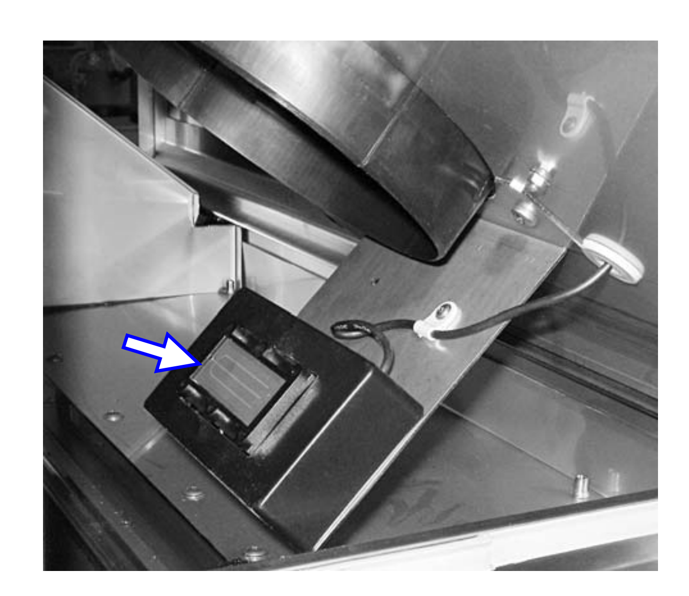


- Inspizieren Sie die Luftkanäle, **zumindest** 1x wöchentlich.
- Reinigen Sie die Teile bedarfsweise.
- Achten Sie auf einen korrekten Zusammenanbau in den Verankerungen.

8.9 Technikfächer inspizieren, reinigen. Plasmagenerator reinigen

Ansicht





- ⚠ **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.** Vor dem Öffnen der Technikfächer das Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen. Grundsätzlich die Technikfächer geschlossen halten; hierzu Werkzeug verwenden.

Zumindest 1x wöchentlich: Technikfächer inspizieren und bedarfsweise reinigen

- Ziehen Sie die Lüftereinheit nach vorn. Siehe Bildbeispiel oben.
- Ziehen Sie die Stecker des Radialgebläses sowie des Plasmagenerators ab.
- Entnehmen Sie das Blechteil. Beseitigen Sie Fettspuren. Anschließend trocken nachreiben.

Zumindest alle 3.000 Betriebsstunden: Plasmagenerator reinigen

Ausbleibende Reinigung der Diode am Plasmagenerator kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes infolge Funktionsstörung bewirken. Siehe Bild oben rechts.

- Reinigen Sie die Diode am Plasmagenerator; hierzu ein kratzfreies Tuch verwenden.
  Bedarfsweise etwas alkoholhaltige Flüssigkeit verwenden, anschließend trocken reiben.

8.10 Aktivkohlefilter erneuern nach circa 200 Betriebsstunden, alternativ halbjährlich

Unterseite



Rechte Seite



Bestell-Nr. 91700513, 4 Stück





WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten. Ausführungsart ‘Plasmagenerator und Aktivkohlefilter’

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- Eisfink-Aktivkohlefilter instruktionsgemäß erneuern.

- ⚠ **Brandgefahr!** Feuchten Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft sich trocknen lassen; nicht im Backofen oder Trockner.



Anwendertipp

Die Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach 200 Betriebsstunden** zu **erneuern**, **alternativ halbjährlich**.
- Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

8.11 Rollen reinigen



ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden. Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.

- Reinigen Sie die Rollen mit einer heißen, milden Spülmittellösung. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

8.12 Schrankfach zum Kühlen (Option) abtauen



Anwendertipp

Das Gerät kann vereisen, dadurch verringert sich die Kühlleistung.

- ▶ Bei erkennbarer Vereisung das Gerät abtauen.
- ▶ Anschließend reinigen.

8.13 Lüftungsgitter am Schrankfach zum Kühlen (Option) reinigen

Der Lüftungsbereich befindet sich unten an der Rückseite des Produktes am Schrankfach zum Kühlen.



WARNUNG!

Brandgefahr. Fusseln im Lüftungsbereich können einen Wärmestau bewirken und hierdurch einen Brand verursachen.

- ▶ Reinigen Sie das Lüftungsgitter am Kühlmaschinenfach mindestens 1x monatlich mit einem Lappen oder Pinsel oder Staubsauger.

8.14 Füllstand Kältemittel am Schrankfach zum Kühlen (Option) prüfen lassen



Anwendertipp

Das Produkt zum Kühlhalten kann Kältemittel verlieren. Der Verlust von Kältemittel kann eine verminderte Kühlleistung bis hin zum Sachschaden am Kühlaggregat bewirken.

- ▶ Der Hersteller empfiehlt eine jährliche Kontrolle durch eine Kältefachkraft.

- ➢ ⚠ **WARNUNG!** Kältemittel schadet der Gesundheit. Der Umgang mit Kältemittel ist nur durch eine Fachkraft wie Kältefachkraft zulässig.

8.15 Gerät bedarfsweise desinfizieren

- ➢ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.16 Gerät trocken in Bereitschaft halten

- ➢ Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.
- ➢ Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

9 Störung – Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- Jeglicher Eingriff in das Gerät ‘Plasmagenerator’ ist unzulässsig.

➢ **Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.** Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend die Geräte wieder einschalten.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Kochgeräte funktionieren nicht	Anschlussstecker nicht eingesteckt	➢ Anschlussstecker einstecken. # Bedienpersonal
	Stromzufuhr unterbrochen.	➢ **Funktionsstörung!** Gerät vollständig vom Netz trennen. Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Bedienpersonal
‘EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige’ leuchtet nicht	Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen Stromversorgung ist unterbrochen	➢ Elektrischen Anschluss kontrollieren. # Bedienpersonal
	Stromzufuhr unterbrochen. (Sicherungsautomat befindet sich im Gerät, rückseitig)	➢ **Elektrogefahr!** Nach Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz trennen. ➢ Zustand kontrollieren. ➢ Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Elektrofachkraft
Rauch und Gerüche	Temperatur der Kochgeräte zu hoch eingestellt	➢ Temperatur auf maximal 250 °C einstellen. # Bedienpersonal
	Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten	➢ **Brandgefahr!** Zustand kontrollieren *Seite 26* # Bedienpersonal

	Absaugung und Umluftreinigung gestört.	➢ ⚠ **WARNUNG!** Zustand kontrollieren. # Bedienpersonal
	Elektrode am Plasmagenerator verunreinigt	➢ Reinigen. *Seite 28* # Bedienpersonal
Kühlleistung im Schrankfach zum Kühlen vermindert	Schrankfach vereist	➢ Schrankfach abtauen, reinigen. # Bedienpersonal
	Verlust an Kältemittel	➢ ⚠ **WARNUNG!** Kältemittel schadet der Gesundheit. Zustand kontrollieren. # Kältefachkraft
Verfahrbewegung kaum möglich	Rollen sind mittels Feststeller arretiert	➢ Arretierung lösen. # Bedienpersonal

Kundendienst, Ersatzteile



WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Rieber Vertragspartner oder den Rieber Werkskundendienst.

9.2 Hinweis zur Entsorgung



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.



WARNUNG!

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller, Stoßecke.
- Filtermatte
- Eisfink-Aktivkohlefilter

11 Auszug aus der EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- acs ® 1600 O_3
  /Mobiles Geräte mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe.

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100: Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befindet.

EG-Konformitätserklärung
nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Hiermit erklärt die Firma Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- acs ® 1600 O_3
  /Mobiles Geräte mit integrierter Absaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe.

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befindet.

Auf Wunsch erhalten Sie eine Kopie der EG-Konformitätserklärung von unserem Vertriebsteam.

12 Kontaktadresse

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG
Rheinlandstraße 10
D 71636 Ludwigsburg
Tel +49 (0) 7141 479-0
FAX +49 (0) 7141 479-200
E-Mail info@eisfink.de
www.eisfink.de

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de